



НОВІ ПАРТНЕРИ ФКТБП



За останній місяць Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки заключив ще два договори про співпрацю.

Так, 6 травня директор фахового коледжу Станіслав Щеблюк підписав відповідні документи з відділом освіти Колківської селищної ради в особі начальника Леоніда Новака та з Колківським вищим професійним училищем в особі директора Людмили Панасюк.

Під час ділових візитів учні дев'ятих класів опорного закладу «Колківський ліцей» та студенти Колківського вищого професійного училища переглянули відео-екскурсію Фаховим коледжем технологій, бізнесу та права, а також дізналися про професії,



які можна здобути у цьому освітньому закладі.

А голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Тетяна Новосад та юрист фахового коледжу Тетяна Маркеєва дали відповіді на всі запитання про умови вступу та навчання.

Студенти ж відділення «Харчових технологій» під керівництвом майстра виробничого навчання Алли

Шабрило уже традиційно провели для присутніх майстер-клас із карвінгу – мистецтва художнього різьблення по овочах і фруктах.

У свою чергу, директор опорного закладу «Колківський ліцей» Тетяна Бобік та директор Колківського вищого професійного училища Людмила Панасюк провели екскурсію своїми освітніми закладами для колег з Луцька.

Наш кор.

ЯрФест-2021

13 травня у Волинському національному університеті імені Лесі Українки відбувся Ярмарок Фестивалю науки. Проведення ЯрФесту в університеті вже стало доброю традицією. Захід проходить п'ятий рік поспіль, а отже – відзначає свій перший ювілей.

ної роботи та міжнародної співпраці Лариса Засєкіна та проректор з наукової роботи Волинської православної богословської академії, прот. Владислав Фульме.

Під бурхливі оплески присутніх Анатолій Цьось вручив подяки від університету студентам та викладачам за особистий внесок у розвиток науки та активну підготовку до проведення ЯрФесту. Серед нагороджених і майстер виробничого навчання циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи ФКТБП Алла Шабрило.

У наметі ж коледжу наочно ілюструвалося мистецтво карвінгу. Студенти охоче демонстрували як зі звичних овочів та фруктів можна створити справжні художні витвори. Такі композиції не про-

сто красиві, а ще й смачні та корисні для здоров'я.

Загалом під час заходу працювали 18 майданчиків, де кожен охочий зміг знайти для себе щось нове та цікаве, узяти участь у будь-якому з майстер-класів, різноманітних видах артпрактики, конкурсах тощо. Учасникам і гостям ЯрФесту була представлена цікава та різноманітна програма факультету культури і мистецтв.

Дар'я ОНІМОВА.



Фаховий коледж технологій, бізнесу та права, як структурний підрозділ вишу, традиційно бере активну участь в організації та проведенні фестивалю.

На початку дійства учасників та гостей заходу привітали ректор Анатолій Цьось, заступник Луцького міського голови Ірина Чебелюк, начальник управління освіти і науки Волинської ОДА Людмила Плахотна, проректор з науково-педагогіч-

Путівник зі вступу: Відділення харчових технологій та заочного навчання



Ось уже 56 років Фаховий коледж технологій, бізнесу та права готує висококваліфікованих та затребуваних фахівців на ринку праці. За цей час він сформував собі репутацію престижного освітнього закладу, який вдало поєднує традиції з новаторством.

Як вже говорилося раніше, тут готують фахівців у відділеннях торгівлі та фінансів, обліку та права, харчових технологій та заочного навчання.

Продовжуючи екскурс цим закладом, ми розповімо вам про місце, де виростають професіонали однієї з найдревніших професій світу – кухаря.

Професії, яка вмє зачаровувати, дивувати і дарувати справжню насолоду.

Відділення харчових технологій та заочного навчання розпочало свою роботу з початку заснування освітнього закладу, який у той час носив назву Луцький технікум радянської торгівлі, створеного наказом Міністерства торгівлі УРСР № 191 від 15.05.1965 р. Тоді на відділенні готувались спеціалісти за денною та заочною формами навчання зі спеціальності «Технологія приготування їжі» для системи громадського харчування. Крім того, за заочною формою навчались студенти за спеціальностями «Товарознавство і організація торгівлі продовольчими товарами» та «Товарознавство і організація торгівлі непродовольчими товарами».

(Продовження на 2 стор.)

Шановні викладачі, студенти, співробітники та випускники минулих років!

Прийміть щирі вітання з нагоди 56-ї річниці фахового коледжу. Біографія коледжу – це ціле життя декількох поколінь викладачів, студентів, наповнене спільною працею, творчими пошуками, спробами і помилками, радіощами і перемогами. Лише завдяки колективу ентузіастів, людей відданих своїй справі та їх творчому пошуку за роки свого існування коледж став сучасним закладом освіти, що має особистий і неповторний імідж.

Багато зроблено! Але попереду – нові звершення та досягнення! Тож бажаю усім добра, миру, успіхів, невичерпного натхнення, щастя та добробуту!

**3 повагою
директор Станіслав ЩЕБЛЮК.**



**Весняний день несе вітання щире,
Шепоче радісний і голосний: «Привіт!»
Вітаємо наш рідний коледж з святом,
Гучні слова лунають, наче гімн!
Зібрались всі студенти урочисто,
Кладуть на серце руку, як родина,
Ми всі любов'ю обігріті чистою,
Читаємо молитву Україні!
Викладачі усіх привітно зустрічали,
Дарували усмішку і навчали доброти,
Вони нас мудрості й любові научили,
Як стати гідними в дорослому житті!
Щоденно коледж всім дарує радість,
На наше благо трудиться директор,
На парах не лишає нас цікавість,
Бо кожен викладач – умілий лектор.
Сердечно дякуємо коледжу за все,
Він з нас зростить освічених людей,
Студентам успіх і достаток принесе,
Здійснить втілення всіх планів та ідей!
Бажаємо працівникам натхнення,
Щоб возник щирості у серці не згасав,
Студентам зичимо пізнати мудрість вчення,
Щоб шлях життєвий все хороше увібрав!**

**Авторський вірш-подарунок
від студентки групи П-12 Софії САХНІК.**



З нагоди 56-річчя коледжу прийміть щирі вітання від Студентської ради. Бажаємо творчої наснаги й успіхів! Щоб досвід і професіоналізм, творчий та інтелектуальний потенціал у справі підготовки фахівців і надалі служили зміцненню нашої держави! А наші випускники добрими справами підтримували авторитет Коледжу!

Зичимо великого натхнення, наснаги, невтомного прагнення до пізнання та успіхів у роботі нашого найкращого навчального закладу.

**3 повагою
Студентська рада.**





(Продовження. Початок на 1 стор.)

Але світ змінювався, а з ним мінялися і коледж, і норми підготовки спеціалістів. Завдяки злагожденій та сумлінній роботі викладачів, майстрів виробничого навчання та адміністрації закладу відділення вийшло на новий рівень розвитку та отримало свою сучасну назву – «Харчових технологій та заочного навчання».

Сьогодні тут готують фахівців за спеціальностями: «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа», а за заочною формою навчання, окрім харчових технологій, відбувається підготовка фахівців за спеціальністю «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Очолює відділення харчових технологій та заочного навчання викладач вищої категорії, викладач-методист Ніна Ковальчук.

Відділення харчових технологій та заочного навчання – це структурний підрозділ Фахового коледжу, що об'єднує навчальні групи з кількох спеціальностей за різними формами навчання. На відділенні здійснюється освітня, навчально-методична, навчально-виробнича та виховна діяльність.



Про Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки я чула, ще навчаючись у школі. Тож після дев'ятого класу, знала, де здобувати майбутній фах. У 2020 р., ставши студенткою першого курсу відділення «Харчових технологій», я переконалась у раніше почутому. У коледжі – якісна освіта, а викладачі завжди йдуть назустріч студенту. Адміністрація і студентська рада забезпечують комфорт та яскравість буднів, урізноманітвивши їх цікавими та пізнавальними заходами.

Путівник зі вступу: Відділення харчових технологій та заочного навчання

Основна мета відділення – організувати освітній процес з підготовки висококваліфікованих спеціалістів та надання допомоги студентам в їх індивідуальному навчанні та самостійній роботі.

Викладачі відділення застосовують в освітньому процесі інформаційні та інноваційні методи та форми навчання. Це дає змогу підготувати фахівця, який вміє реалізовувати свої знання та практичні навички у майбутній професійній діяльності.

Робота викладачів спрямована на наукову, творчу індивідуальну роботу студентів з обраних професій. Зокрема, здійснюють підготовку студентів для участі в Міжнародних науково-практичних конференціях, курсах, олімпіадах.

Студенти відділення поглиблюють фахові знання та уміння, беручи участь у роботі секцій наукового товариства «Творець кулінарних шедеврів», «Техніка і прогрес» та факультативів «Правила гостинності», «Різьблення на овочах та фруктах». Метою секцій є зацікавлення студентської молоді у підвищенні свого професійного рівня, розкриття свого творчого потенціалу у виконанні науково-дослідницьких, науково-пошукових та творчих робіт.

Професійним брендом циклової комісії є діяльність наукового товариства з мистецтва фігурного різьблення на фруктах і овочах – карвінгу. Студенти виконують істивні прикраси у формі квітів, тварин, людей та ієрогліфів і часто роблять виставки своїх творчих робіт та пропагують свою професію за межами закладу.

Уже стали традицією конкурси фахової майстерності в освітньому закладі, які виявляють кращих майбутніх фахівців зі спеціальності «Харчові технології».

У 2010 р. було започатковано такий конкурс під назвою «Свято млинчика».



У 2014-му він дещо змінив свій формат: проведення кулінарних змагань присвятили улюбленій українській страві – борщу. Тож і назва стала відповідною – «Свято борщу». У наступному році він продовжив своє існування в новому форматі під назвою Етнофестиваль, який став візитівкою Фахового коледжу. Учасниками цих кулінарних боїв стають студенти не лише з різних куточків України, але й близького зарубіжжя.

Також студенти ФКТБП є активними учасниками різних професійних конкурсів – «Парад вареників» у Івано-Франківську, конкурсів кулінарного мистецтва, що проводились у м. Брест Республіки Білорусь, м. Біла Підляска Республіки Польща. І, що показово, на усіх цих кулінарних змаганнях студенти коледжу займають призові місця.

У грудні 2020 р. студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» взяли участь у I Всеукраїнському конкурс-онлайн фахової майстерності «Рест-Профі», де вибороли номінацію «Найвишуканіший сервіс».

Практична підготовка студентів є обов'язковим компонентом освітньо-професійних програм для здобуття освітнього ступеня молодшого бака-

лавра, де студенти закріплюють теоретичні знання, здобуті в процесі навчання, набувають навички аналізувати та вирішувати поставлені проблеми виробництва, приймати самостійні рішення в різних ситуаціях, адаптуватись до першого робочого місця.

Базами проходження практики є: Рекреаційний комплекс «Респарк», Рекреаційний комплекс «Срібні лелеки», Кафе «Околиця», Ресторан «Прага», Бар «Карабас Барабас», Ресторан «Білий рояль», Кафе-бар «Базилік», НВК ідальні коледжу та інші підприємства ресторанного бізнесу.

Крім того, студенти спеціальності «Харчові технології» та «Готельно-ресторанна справа» мають можливість практикуватися у сучасних зарубіжних закладах готельно-ресторанного бізнесу Болгарії, Польщі, Італії, Прибалтики та в інших країнах.

До керівництва практикою студентів залучені досвідчені викладачі та майстри виробничого навчання.

Після закінчення коледжу випускники можуть працювати на посадах:



тримкою, проводять консультації для молодших колег. А для багатьох навчання в коледжі стає доброю сімейною традицією: випускники коледжу часто приводять сюди своїх дітей та онуків.

Співпраця продовжується і на професійному рівні: випускники часто виступають у ролі членів журі на Міжнародних професійних конкурсах, а також проводять практичні зустрічі та майстер-класи для студентів. Така взаємодія є продуктивною та взаємно цінною для обох сторін.

Ольга КОНОНЧУК.

Спогади та поради студентів і випускників Відділення харчових технологій та заочного навчання

Усім абітурієнтам бажаю зробити правильний вибір у житті, впевненості у собі, наснаги, успіхів у навчанні, а їх ви зможете досягти, ставши студентом ФКТБП ВНУ імені Лесі Українки. У коледжі ви точно зустрінете нових друзів та відчуєте смак студентського життя!

Марія ВІНЦЮК,
студентка групи Т-12.

У моїх спогадах коледж асоціюється з домашнім затишком, де можна було не тільки навчатися, а й класно відпочивати.

Професія техніка-технолога дає можливість реалізувати себе за різними напрямками діяльності, особливо, в теперішній час, де, використовуючи найновітнішу техніку, можна із простого зробити складне. Тобто, в нашій професії ти відчуваєш себе художником,



де уміло приготовлена та оформлена страва приносить користь споживачеві, а кухарю – насолоду від своєї праці. Сміливість у професії здобувається у повсякденній, кропіткій роботі. Але без фахових знань, ти ніколи не станеш фахів-

цем високого рангу.

Хочу сьогодні висловити велику та щире вдячність викладачам відділення «Харчових технологій», які допомогли мені опанувати професію техніка-технолога.

Знання, які я отримав у коледжі, дозволили мені брати участь у Міжнародних конкурсах з приготування кондитерських страв, завдяки яким я став «Королем десертів». І я горджуся цим, але ще більше своїми наставниками, які дали мені можливість вийти на міжнародну арену.

Антон ЛИНДА, випуск 2006 р.

Я поступив до фахового коледжу у 2011 р. Вибрав цей навчальний заклад, бо вважаю його найкращим коледжем нашого міста. Фаховий коледж співпрацює із найкращими базами для проходження практики, наприклад, такими, як рекреаційний комплекс «РЕСПАРК», звідки я розпочав свій кар'єрний ріст, навчаючись ще в коледжі. Спочатку в «РЕСПАРКУ» я проходив практику на кухні, у залі ресторану, працював також барме-



ном, адміністратором, а зараз займаю посаду сервіс-менеджера.

Рекомендую поступати до фахового коледжу після дев'ятого класу на спеціальності «Харчові технології» чи «Готельно-ресторанна справа», адже сфера надання послуг, або, як її ще називають, «індустрія гостинності», зараз користується великим попитом, тому є чудова можливість швидко знайти роботу з достойною зарплатою.

Максим ПИЛИПЧУК, випуск 2014р.



Співпрацюємо із фаховим коледжем ще з 2014 р., майже з відкриття ресторану «Прага». Під час проходження практики, студенти двох

спеціальностей «Харчові технології» та «Готельно-ресторанна справа» мали можливість взяти участь у майстер-класі проробки чеської кухні. Крім того,

Партнерство в дії: луцькі ресторатори про перспективи

ми співпрацюємо з одним із виробників кави, тому баристи з Києва проводили для практикантів майстер-клас з приготування кавових напоїв.

Ми навчаємо студентів працювати у нашому закладі, користуючись таким девізом: «Вдосконалюватись ніколи не пізно. Ми здобуваємо нові знання, щоб приємно дивувати відвідувачів ще більше».

Дякую викладачам фахового коледжу за талановитих студентів, які приходять до нас на практику.

Оксана СІНЧУК,
директор ресторану «Прага».

Цього року святкуватимемо 10-річчя нашого закладу. Майже з часу його відкриття ми активно спів-

працюємо із Фаховим коледжем технологій, бізнесу та права. Я вважаю, що головним досягненням нашої співпраці є працевлаштування випускників. На даний момент це шість колишніх студентів коледжу, які працюють вже кілька років на різних посадах, починаючи від офіціантів та помічників кухаря і аж до сервіс-менеджера. Тому ми дуже задоволені співпрацею і активно працюємо в напрямку підвищення кваліфікації студентів під час проходження ними виробничої практики в «РЕСПАРКУ».

Сподіваємось, що і в майбутньому наша співпраця з фаховим коледжем буде не менш плідною.

Назар ГУСАК, директор рекреаційного комплексу «РЕСПАРК».



Тиждень самопізнання

Цікавою практикою освітнього процесу в Фаховому коледжі є організація та проведення тижнів циклових комісій. Це період, коли студенти виходять за межі навчальної програми, розкриваючи ширші грані певної з наук.

Тиждень психології – це завжди свято, марафон спілкування, яскраві події та емоції. Це час, коли кожен може змотивувати себе пізнати світ власної особистості та інших людей.

Як завжди, надійними помічниками у будь-якому пізнанні виступають книги. Тож у читальній залі бібліотеки в рамках Тижня психології було розгорнуто книжкову виставку «Посміхнися світу і він посміхнеться тобі».



На ній презентувалася навчальна й науково-популярна література з психології та саморозвитку, досягнення успіху в кар'єрі та особистому житті, побудови якісних взаємин і конструктивного спілкування. Кожна книга виставки – дороге цінне зерно мудрості, що відкриває таємниці людської свідомості та підсвідомості.



Крім того, у рамках тижня психології студенти фахового коледжу організували флешмоб у соцмережах під назвою «Поділися гарним настроєм».

Усі бажачі могли взяти участь у марафоні посмішок. Студенти не лише публікували свої світлинки, а й доповнювали їх власними віршами чи креативними наліпками.

11 травня психолог фахового коледжу Наталія Веремійчик провела виховну годину для студентів групи Б-21 на тему: «Темперамент. Пізнай себе».

Учасники заходу мали можливість ознайомитися із типами темпераменту завдяки перегляду запропоновано-



го під час виховної години відео та пройти тестування на визначення власного темпераменту, щоб краще пізнати себе. Адже знаючи свої сильні та слабкі сторони – простіше керувати емоціями, що у свою чергу полегшить шлях до успіху.

На наступний день, 12 травня, психолог поспілкувалася зі студентами ТК-11 щодо виникнення та урегулювання конфліктних ситуацій. Життя в суспільстві передбачає постійне спілкування з великою кількістю індивідів, чиї бачення та принципи можуть значно відрізнятися від ваших. Через це й виникають конфлікти, які можуть потягнути за собою серйозні фізіологічні та психологічні проблеми. Вміння справлятися з власними емоціями, аналізувати ситуацію та йти на компроміси дозволяє мінімізува-

ти негативний вплив від конфліктних ситуацій.

Аби краще зрозуміти природу конфлікту, його наслідки та методи врегулювання, студенти переглянули навчально-анімаційний фільм «Медіація – крок до порозуміння» та мультиплікаційний фільм «Конфлікт».

Крім того, студенти пройшли тестування: «Чи вмієте ви тримати себе в руках в конфліктній ситуації?».

Проведення таких заходів не лише розширює кругозір молоді, вони дозволяють краще пізнати себе та оточуючий світ, спонукають рухатися далі на шляху до самопізнання, вчать аналізувати та робити висновки, що стане корисним не лише у подальшому професійному житті, а й на шляху до формування власної особистості.

Ольга КОНОНЧУК.

Книга професійних секретів

У бібліотеці Фахового коледжу з'явився новий навчальний посібник під авторством його викладача.

Для студентів технологічного відділення та заочного навчання в бібліотеці фахового коледжу з'явився ще один навчальний посібник під авторством викладача вищої категорії, методиста, голови циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Тетяни Новосад.



У посібнику представлені основні законодавчі документи, які потрібні у виробничо-торговельній діяльності закладу ресторанного господарства різних типів і класів, рекомендовані норми оснащення торгово-технологічним устаткуванням, кваліфікаційні характеристики професій працівників, приклади заповнення технологічних, калькуляційних карток та іншої необхідної документації.

Посібник орієнтовано на студентів денної та заочної форм навчання, також пропонується керівникам підприємств усіх форм власності для здійснення виробничо-торговельної діяльності ЗРГ.

Наш кор.



Англійську мову давно визнали мовою міжнародного значення. У сучасному світі її знання чи не знання значно впливає на розвиток кар'єри та рівень заробітку.

Our American friend

Тож, готуючи висококваліфікованих фахівців, Фаховий коледж технологій, бізнесу та права намагається створити усі умови для їхнього подальшого успішного професійного майбутнього. Саме тому до закладу часто приїжджають іноземні гості, які допомагають студентам подолати мовний бар'єр, перевірити свій рівень знань та дізнатися чимало цікавої та пізнавальної інформації про інші країни та їх культуру.

Американця Гарі Делору сміливо можна назвати близьким другом коледжу. Чоловік уже кілька років приїжджає на імprovізовані зустрічі зі студентами. Спілкування з іноземним гостем не завершується аудиторією, багато студентів продовжують з ним дружні відносини навіть після закінчення коледжу.

Гарі Делора живе в США, місто Фенікс штат Арізона. Чоловік працює в аеропорту, повіряє технічні характеристики крилатих машин перед

вильотом, а також тривалий час займається волонтерською діяльністю.

У свій час він допомагав адаптуватися іноземним студентам, тож завів чимало друзів у різних куточках світу, і ось уже декілька років подорожує різноманітними країнами, відгукуючись на запрошення давніх знайомих.

Знайомство Гарі з коледжем розпочалося кілька років тому. Перед своїм першим візитом він тривалий час спілкувався у соціальній мережі Фейсбук із викладачкою освітнього закладу Світлоною Папко. Під час цих розмов і виникла ідея співпраці.

Гарі Делора дуже подобається наша культура, тож він пізнає її через спілкування з її носіями. У свою чергу, через звичайну розмову, американський гість налаштовує студентів на самореалізацію в житті, підказує як добитися успіху. Він навчає дітей через призму свого жит-



тєвого досвіду, і така взаємодія приносить задоволення обом сторонам.

Чоловік розповідає про те, з чим стикається у своєму житті: про безпеку подорожей, адже працює у цій сфері; про власні переживання та помилки: у свій час він захоплювався міцними напоями та наркотиками; про американський стиль життя.

Цього року спілкування відбулося напередодні Великодня, 26-28 квітня, тож студенти обговорили відмінності його святкування в Україні та США.

Дружня атмосфера зустрічей з носіями іноземної мови допомагає зацікавити студентів у її вивченні, дозволяє перебороти мовний бар'єр

та підвищити самооцінку студентів щодо рівня їхніх знань.

Це мотивує молодь до вивчення іноземної мови, адже демонструє перспективи та можливості побудови майбутньої кар'єри.

Окрім наукової, у таких зустрічах задіяна і психологічна складова. На прикладі чужого життєвого досвіду студенти вчать аналізувати своє життя, робити правильний вибір. Такий вид взаємодії викликає у молоді більше довіри, вони відчують, що їм не нав'язують певний тип поведінки, а лише показують можливі шляхи розвитку та їх наслідки.

Ольга КОНОНЧУК.

«Колосок» знань

Студенти Фахового коледжу технологій, бізнесу та права беруть участь у різноманітних регіональних та державних конкурсах. Так, 14 травня в закладі відбувся Міжнародний інтерактивний конкурс природничих дисциплін «Колосок весна-2021».



«Колосок» – Міжнародний інтерактивний природничий конкурс, який проводиться щороку в два етапи: осінній та весняний.

Хоча цей конкурс і вважається учнівським, у ньому можуть брати участь вищі навчальні заклади, які надають загальну повну середню освіту. Конкурсні питання складені таким чином, що перевіряють не лише фактичні знання з природничих дисциплін, але й логічність мислення. Тут не потрібно штудіювати фізичні формули чи хімічні рівняння, головне бути знайомим з основними законами фізики та таблицею Менделєєва.

Виконуючи завдання, студенти проявили зацікавленість і уважність. Завдяки захоплюючим завданням, вони змогли продемонструвати свої знання та здібності з природничих дисциплін.

Найближчим часом будуть оголошені результати конкурсу. Ті, хто набрав понад 80% сумарної кількості балів нагороджується сертифікатом «Золотий колосок», ті, хто набрав 67% кількості балів з окремого блоку завдань – «Срібним», а всі, хто брав участь – дипломом учасника.

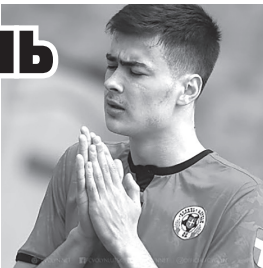
Наш кор.

Світ моїх захоплень

У кожної людини є те, що робить її життя яскравішим. Для когось це музика, для когось поезія, для когось спорт, а я не уявляю себе без футболу.



Ігри, схожі за основними принципами на сучасний футбол, існували в різних народів з давніх часів. Так, серед претендентів на головний прообраз футболу є стародавній китайці (чжу-чу), давні римляни та греки (гарпаستم), а також середньовічні італійці (кальчо) та ацтеки. Проте нинішній футбол є прямим нащадком гри у м'яч в Британії. Футбол за встановленими правилами здобув популяр-



ність наприкінці XIX-го – на початку XX-го століття. Завдяки британським морякам гра потрапила в численні портові міста світу, а звідти поширилася на територію країн Європи, Латинської Америки, Африки та Азії.

Я почав займатися футболом з 5 років у ДЮФШ «Волинь». Під час навчання проявив себе здібним учнем. За словами тренерів, вирізнявся своїми технічними якостями, наполегливістю та лідерськими здібностями. Тож неодноразово був призером як всеукраїнських, так і міжнародних змагань.

У сезоні 2016-2017 р. став кращим бомбардиром західної зони всеукраїнських змагань (17 голів у сезоні), чим допоміг своїй команді здобути п'яте місце серед більш, як 60 команд України.

Після завершення навчання у ДЮФШ, завдяки своїй наполегливій праці та успішним виступам на дитячому рівні, увійшов до юніорського складу Волині, та понад 2 роки проявляв свої найкращі здібності у молодіжній команді. Після вдалих виступів на юніорському рівні, звернув увагу тренерів основного складу «Волині».

На сьогодні, я виступаю на професійному рівні, граючи у чемпіонаті Першої ліги України у складі ФК «ВОЛИНЬ».

Хамза ГАРСІЄВ, студент групи П-41.



НАРОДЖЕНІ ПЕРЕМАГАТИ

Студенти Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки завжди виступають активними учасниками різноманітних конкурсів та інтелектуальних заходів. Адже це прекрасна можливість не лише продемонструвати власні знання та вміння, але й отримати позитивні емоції та нові знайомства.

Так, 14 травня команда коледжу «Свідомі» у складі п'ятих студентів першого курсу спеціальності «Право» під керівництвом голови циклової комісії правничих дисциплін Галини Кравчук, взяли участь у V Відкритому Західноукраїнському інте-

лектуальному турнірі «Natus vincere» (з лат. – «Народжений перемати») (з лат. – «Народжений перемати»).

Турнір проходив на базі юридичного факультету Західноукраїнського національного університету, в якому змагалося 50 команд з Львівщини, Тернопільщини, Рівненщини, Волині, Житомирщини.

Робота проводилася у трьох секціях: правовій, міжнародного права та правоохоронної діяльності. Упродовж турніру для учасників та усіх охочих було проведено тематичні майстер-класи, ділові ігри за професійним спрямуванням, тренінги тощо.

Шлях до омріяного кубка пролягав через три етапи змагань. На першому етапі на учасників турніру чекала творча презентація проєктів з актуальних проблем правознавства, міжнародного права, або правоохоронної діяльності. Тут командам необхідно було висвітлити основне коло проблем та запропонувати шляхи їх розв'язання в межах теми.

У другому етапі брали участь команди, які набрали найбільшу кількість балів за результатами проведення першого етапу в межах роботи обраної секції.

Даний етап передбачав наступні конкурси: розминка (командам ставили 20 запитань закритого типу, які потребують однозначної відповіді: «так» або «ні») і дебати. Перед початком дебатов проводилося жеребкування для визначення нумерації команд. Дебати проводилися в групах по 3 ко-

манди, залежно від жеребкування. Під час одного раунду команди отримали завдання творчого характеру за запропонованою тематикою та здійснювали його презентацію-захист.

Дебати проводилися в три раунди. У кожному раунді за результатами жеребкування команда виступала в одній із трьох ролей: Доповідач, Оponent, Рецензент.

На третьому етапі на учасників конкурсу чекала інтелектуальна гра. Традиційно у цьому етапі взяли участь ті команди, які набрали найбільшу кількість балів за результатами попередніх змагань у межах роботи обраної секції. Цей етап змагань включав у себе три завдання: мозковий штурм – командам ставили 10 запитань, які потребували обґрунтованої відповіді. Запитання були у формі відеозвернення, з використанням «чорного ящика» та ін. Інтелектуальне рівняння та емпіричне завдання, що включало виконання командами практичного завдання із профілю секції.

Студентки коледжу: Ольга Хилько (капітан команди), Діана Хмільська, Софія Сахнік, Софія Щегельська, Олександра Омелюк змагалися із дев'ятнадцятьма командами у секції правоохоронної діяльності.

У ході напруженої боротьби команда «Свідомі» виборола почесне третє місце та привезла до Луцька омріяний кубок.

Крім того, усім командам-учасницям було вручено цінні подарунки.

Дар'я ОНІМОВА.

НАЙКРАЩА МИТЬ
СТУДЕНТСЬКОГО ЖИТТЯ!

Ми в коледжі вчимося вже 3-й рік. Рахунки вивчили, всі акти склали. Майно все оцінили і навіть, собі це в пам'яті закарбували.

Але мине пора ця, наче мить, і ми покинемо коледж цей назавжди і вже не будемо конспекти вічні вчить, не спізнимося на пари ми з «фінансів». Практичну не напишем з «гроші і кредит» і в «обліку» не зробим розрахунків. Не буде семінарів з «аудиту», не буде більш питань про НБУ, та все ж, мені так хочеться спинити, цю мить прекрасну, юну й золоту.

Бо в коледжі в нас вклали безліч знань, які ми будемо людям дарувати. Тому тут неодмінно й без вагань, потрібно ДЯКУЮ, викладачам сказати!!! Спасибі за даровані знання, і ночі над конспектами не спані і за найкращі мудрі пізнання, спасибі ВАМ, викладачі кохання!!! За ту стежину встелену добром, яка веде до коледжу й донині, хай доля обігріє вас теплом, щоб ви були довіку молодими. За ті години й втрачені роки, які уже ніколи не вернути, ми всі поринем в світ і залюбки, знайдемо хвилику, в коледж повернути!

Хоча б на мить згадаємо цей час, де ще турботи нас не огорнули, де нам було лише 17 літ і рідні стіни, ще нас не забули! Де затишком все сповнене було, де ми раділи, вірили й любили. Усі дружили, весело було. Як жаль, що час так швидко плине! Студентка спеціальності «Фінанси, банківська справа та страхування»

Юлія ЗІНОВІЙ.

Борщ – улюблена страва українців, символ української кулінарної культури і достатку. В нашій країні існують три головні різновиди борщу: червоний борщ, зелений борщ та холодний борщ, але у кожній сім'ї його готують по-своєму, а рецептура передається з покоління в покоління.



Магія українського борщу

Хто і коли придумав борщ і чому його стали так називати – точно не відомо. За однією інформацією, перший борщ наші предки варили ще в XIV столітті з їстівного листа рослини, яка має назву борщівник. Потім борщ стали готувати на буряковому квасі – його розбавляли водою, суміш заливали в глиняний горщик або чавунець і доводили до кипіння, а потім додавали нарізані буряк, капусту, моркву та ставили в піч. Є також думка, що слово борщ – це поєднання слів «бурий» і «щі».

За ініціативи КПНЗ «Київська Мала академія наук учнівської молоді» було оголошено про проведення сімейного конкурсу «Український борщ – національний бренд кулінарної культури».

Конкурс проводиться на підтримку номінації страви до списку Всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО.

Його основна мета – популяризація нематеріальної культурної спадщини України, зокрема, національної кухні через знайомство з її культурними традиціями.

Учасникам необхідно креативно та нестандартно підійти до виконання своєї роботи, показати вміння проводити наукове інтерв'ю, продемонструвати свої знання про кулінарні традиції України, творчо представити роботу у відеоформаті.

Чесť ФКТП ВНУ імені Лесі Українки та власні кулінарні вміння захищає студентка Наталя Шевчук під керівництвом викладача циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Софії Бондарук.

Дівчина приготувала український борщ за бабусиним рецептом. Весь кулінарний процес було відзнято на камеру. Основою борщу конкурсантки став грибний бульйон, а поєднання чорносливу та часнику надало йому пікантного аромату та смаку. Родзинкою відео є розмова внуки з бабусею, яка скуштувавши борщ, розповідає про історію та традиції його приготування.

За словами Софії Леонідівни, основним та незмінним компонентом будь-якого борщу є буряк. Не обійдеться українська страва і без цибулі та моркви, а от картопля є не обов'язковим компонентом. На Волині традиційно варили борщ без картоплі, інколи заміняючи її квасолею. У літку можна зварити борщ з молоденьких бурячків з щавлем, кропивою або лободом. А у спекотні дні порятунком стане холодний борщ. З рецептурою можна експериментувати, додаючи до інгредієнтів чорнослив, вишню чи яблука. Це надасть страві неповторний смак та аромат.

Також бабуса студентки наголосила, що борщ сприяє травленню, тому його дуже корисно їсти. Але борщ – це не просто буденна страва, він з легкістю впишеться в святкове меню. Не даром на західній Україні його часто подають на весіллях та урочистих подіях.

І наостанок, хочеться завершити прислів'ям, яке прозвучало в конкурсному інтерв'ю: «Борщ та капуста – хата не пуста!».

Ольга КОНОНЧУК.

Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки запрошує на навчання в 2021 році випусників 9-х та 11-х класів для здобуття освітньо – професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальностями:

Облік і оподаткування; Підприємництво, торгівля та біржова діяльність;
Фінанси, банківська справа та страхування; Харчові технології;
Право; Готельно – ресторанна справа.

Випусників коледжів та технікумів для здобуття освітнього ступеня «бакалавр» за скороченим терміном навчання за спеціальностями:

Підприємництво, торгівля та біржова діяльність;
Харчові технології.
Адреса: м.Луцьк, пр. Волі, 51, тел.: 0956204816 (приймальна комісія)

«Педагогічний ОСКАР – 2021»

Викладачі Фахового коледжу не відстають від своїх студентів та беруть активну участь у різноманітних конкурсах та змаганнях. Таким чином вони не лише тримають себе у хорошій інтелектуальній формі, але й подають хороший приклад своїм підопічним.



Голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Тетяна Новосад зайняла III місце у конкурсі професійної майстерності педагогічних працівників закладів освіти «Педагогічний ОСКАР» у номінації Сучасний навчально-методичний посібник «Ресторанний сервіс та етикет» для студентів зі спеціальності «Харчові технології» та «Готельно-ресторанна справа».

Конкурс професійної майстерності педагогічних працівників за-

кладів освіти «Педагогічний ОСКАР» проводиться щорічно на виконання Меморандуму про співпрацю Національної академії педагогічних наук України та Державної установи «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти».

Конкурс проводиться з метою вивчення та поширення інноваційних педагогічних практик, створення необхідних умов для творчого розвитку педагогічних колективів закладів фахової передвищої освіти, підвищення ефективності організації й управління освітнім процесом та забезпечення якості підготовки фахівців, сприяння зростанню професійної майстерності педагогічних працівників.

Конкурс проходив у два етапи: відбірковий – у закладі освіти та заключний – у Державній установі «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти».

На заключний етап конкурсу надійшло 1264 творчих конкурсних роботи у двох номінаціях із 153 закладів фахової передвищої освіти.

Наш кор.

Подаруй бібліотеці – книгу!

На день народження прийнято дарувати подарунки, а коли це ще й те, що необхідно імениннику, рівень позитиву просто зашкалює. І не лише у винуватця свята, але й у того, хто підносить презент.

15 травня бібліотека ФКТП ВНУ ім. Лесі Українки відзначила своє 56-річчя. Вона була створена одночасно з Луцьким технікумом радянської торгівлі, з якого розпочалася історія сучасного та добре відомого в області, та значно за її межами фахового коледжу. Тоді, у далекому 1965 році фонд бібліотеки налічував лише 3000 примірників.

Ріс коледж, а разом з ним і книгозбірня. На сьогодні її стелажі вміщують понад 27 тисяч наукової, навчальної та художньої літератури, а також періодичних видань.

Безцінним у формуванні фонду є внесок викладачів освітнього закладу. Вони докладають максимальні зусилля для наповнення інтелектуальної скарбниці, користуватися якою можуть студенти та всі працівники коледжу, котрі зацікавлені у збагаченні своїх знань. Але досконалості немає меж... Мо-

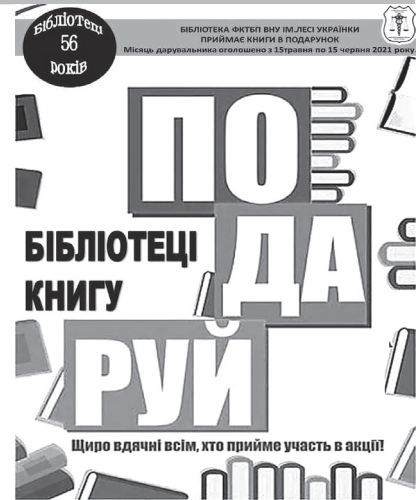
рально застарілі, фізично зношені книги потребують постійної заміни сучасними профільними виданнями.

Тож бібліотека запрошує всіх працівників коледжу, меценатів, науковців, професорів, доцентів, студентів долучитися до святкової акції та подарувати бібліотеці книгу. Місяць дарувальника триватиме до 15 червня, тож кожен охочий зможе долучитися до приємної місії.

«Нам важлива ваша підтримка, шановні користувачі!

Ми завжди раді кожному вашому візиту і твердо переконані: у навчанні, роботі, дозвіллі, саморозвитку та вдосконаленні ви варті найкращого», – йдеться у повідомленні організаторів проєкту.

Вітається дарування сучасних книг із різних галузей знань: економіки, права, готельно-ресторанної справи, то-



варознавства, історії, хімії, художніх творів українських та зарубіжних письменників тощо.

Книги приймаються в бібліотеці коледжу (пр. Волі, 51).

Для запитань та пропозицій можна звернутися на електронну адресу: kaminska.tetiana@ktbp.net.ua

Дар'я ОНІМОВА.